



ISPANAKLI FIRILDAKLAR

250 gram ispanak
1 tatlı kaşığı sıvıyağ
1 adet soğan
Pulbiber
Karabiber
Tuz
10 adet milföy hamuru
Kızartmak için:
Sıvıyağ

Öncelikle ispanakları ayıklayıp iyice yıkayın. Yapraklarını sıkarak suyunu süzün. İncecik kıyın. 1 tatlı kaşığı sıvı yağda yemeklik doğranmış soğanla birlikte kavurun. Tuz, karabiber ve pul biberi ilave edin. Milföy hamurlarını düz bir zeminin üzerine yerleştirin. Ortalarına su bardağı koyup, hafifçe çevirerek yuvarlaklar çıkarın. Daha sonra 5 adet yuvarlak milföyün ortasına hazırladığınız ispanaklı harcı koyun. Üzerlerine de kalan 5 adet milföyü kapatın. Kenarlarına çatalla şekil verin. Kızgın, bol sıvı yağda önlü arkalı kızartın. Servis tabağına alıp, sıcak olarak servis yapın.

